

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial Automática 300mm Antiaderente

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                                 |
|--------|---------------|------------|---------------------------------|
| SKU:   | MS0602.22.011 | Modelo:    | START AUTO 300 Basic QuanTanium |
| Marca: | Rheninghaus   | EAN:       | N/D                             |
|        |               | Dimensões: | 725 x 660 x 595 cm              |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| Marca    | Rheninghaus                     |
| Modelo   | START AUTO 300 Basic QuanTanium |
| Tipo     | Fiambreira                      |
| Material | Alumínio                        |

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática, lâmina Ø 300 mm com revestimento antiaderente. Fatiamento rápido e preciso para queijos e carnes frias.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial, robusta e versátil, destaca-se pelo seu desempenho excepcional no corte de carnes frias e queijos. Concebida para uso profissional, oferece a conveniência de operação automática, permitindo uma produção eficiente e consistente, sem sacrificar a possibilidade de uso manual para maior controlo em tarefas específicas. A sua lâmina de 300 mm, vela e proteção com revestimento antiaderente asseguram cortes precisos e facilitam a limpeza, tornando-a ideal para ambientes de restauração e hotelaria com elevado volume de trabalho.

Aplicações Profissionais

Uma fiambreira deste calibre é indispensável em diversos setores como supermercados, restaurantes, empresas de catering e indústrias alimentares. A sua capacidade de ajustar a velocidade do carro entre 0 e 60 fatias por minuto adapta-se perfeitamente às necessidades de diferentes produtos e volumes, garantindo sempre a espessura de corte desejada até 20 mm. A estrutura em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva confere-lhe durabilidade e leveza, características cruciais num ambiente profissional exigente.

Características Técnicas

|                           |                                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| Diâmetro da Lâmina        | Ø 300 mm                                            |
| Revestimento              | Antiaderente na vela, lâmina e proteção             |
| Modos de Operação         | Automático e manual                                 |
| Velocidade do Fatiamento  | 0 a 60 fatias/min                                   |
| Espessura de Corte Máxima | 20 mm                                               |
| Material                  | Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva |
| Transmissão               | Correia «multygrip»                                 |

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Motor           | Potente e silencioso |
| Dimensões (LPA) | 725x660x595 mm       |

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente na lâmina?**

R: O revestimento antiaderente na lâmina, vela e proteção reduz o atrito durante o corte, evitando que os alimentos grudem, o que resulta em fatias mais uniformes e uma limpeza significativamente mais fácil, especialmente útil para queijos e carnes mais gordurosas.

**P: Esta cortadora pode ser utilizada apenas no modo automático?**

R: Não, a máquina foi concebida para oferecer flexibilidade. Embora seja uma cortadora automática potente, também permite a operação manual, proporcionando ao utilizador controlo total quando necessário para cortes específicos ou delicados.

**P: Em que tipo de estabelecimentos esta fiambreira é mais recomendada?**

R: Esta fiambreira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo supermercados, restaurantes, empresas de catering e outras indústrias alimentares que necessitem de um equipamento fiável e eficiente para fatiar grandes volumes de produtos.

**P: Qual a espessura máxima de corte que posso obter com este equipamento?**

R: O equipamento permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 20 mm, oferecendo grande versatilidade para satisfazer diferentes necessidades, desde fatias muito finas para charcutaria a cortes mais grossos para outros produtos.

**P: A limpeza e manutenção desta máquina são complexas?**

R: Não, a cortadora foi projetada para ser fácil de usar e de limpar. A construção em liga de alumínio anodizado e o revestimento antiaderente contribuem para uma manutenção simplificada e rápida, essencial para ambientes com elevados padrões de higiene.